Protocolo para bares: Anexo Y-1:
Fecha de vigencia: 12:01am en adelante lunes 5 de abril de 2021

Las tasas de casos de COVID-19, hospitalizaciones y muertes continúan disminuyendo, pero siguen siendo moderadas. El COVID-19 continúa representando un alto riesgo para las comunidades y requiere que todas las personas y empresas tomen precauciones modificando sus operaciones y actividades para reducir el riesgo de propagación.

Debido a que el condado de Los Ángeles entró al "nivel anaranjado" del marco del Plan estatal para una economía más segura, se ha desarrollado este protocolo para eliminar algunas restricciones a actividades específicas de nuestra localidad. Las empresas deben proceder con precaución y cumplir con los requisitos en este protocolo para reducir la posible propagación de COVID-19 dentro de sus operaciones comerciales.

Este protocolo, y los requisitos a continuación, son específicos para la reapertura permitida de bares por el departamento de Salud Pública del condado de Los Ángeles cómo restaurante de bajo riesgo. Dichos establecimientos pueden estar abiertos estrictamente solo para servicio al aire libre; no se permite el servicio interior.

- Los bares que ofrecen servicio de comidas en el lugar deben cumplir con todos los requisitos de comidas al aire libre presentados en el Protocolo para Restaurantes: Apéndice I. Los bares que actualmente estén autorizados para vender cerveza, vino o licores para consumir fuera de las instalaciones también deben seguir los Protocolos para establecimientos minoristas: Apéndice B.
- Los bares deben suspender todo tipo de entretenimiento en vivo y operaciones de juegos, incluidos, entre otros, boleras, dardos y mesas de billar, hasta que se permita que reinicien estas actividades de manera modificada o completa.
- Bodegas de vino o cerveza con instalaciones reservadas para la degustación están exentas de la definición de instalación de alimentos según la Sección 113789 (c) (5) del Código de Salud y Seguridad de California y no requieren un permiso de salud para operar. Sin embargo, deben seguir los Protocolos para cervecería, bodegas de vino y destilerías artesanales.

Todos los bares operen de acuerdo a este protocolo pueden estar abiertos para servicio al aire libre solo desde 11:30 A.M. a 10:00 P.M. El servicio para consumo in situ debe cerrar a las 10:00 P.M. Los clientes están limitados a visitas de 90 minutos Las instalaciones deben planificar de acuerdo a esto para permitir que los clientes salgan a tiempo, a la 10:00 P.M. Los empleados pueden permanecer en el lugar después de las 10:00 P.M. para el cierre de operaciones, si aplica.

El COVID-19 se transmite principalmente cuando alguien está físicamente cerca de una persona con COVID-19 o tienen contacto directo con esa persona. Cuando las personas con COVID-19 tosen, estornudan, cantan, hablan o respiran, producen gotitas al respirar. Y, según los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, el riesgo de propagación de COVID-19 aumenta en cualquier entorno donde las personas se quitan las mascarillas mientras comen, beben y tienen mayor interacción con quienes no viven en el mismo hogar.

- **Menos riesgoso:** El servicio de alimentos/bebidas limitado a servicio por ventanilla, entrega, comida para llevar y pick-up.
- **Riesgoso:** Servicio por ventanilla, entrega, comida para llevar y enfatizar recoger en la acera . Locales de comida y bebidas al aire libre. Lugares donde se redujo la capacidad de asientos para permitir más espacio entre las mesas.
- **Más riesgoso:** Locales de comida y bebidas donde se redujo la capacidad de asientos en el sitio para permitir más espacio entre las mesas. Y/o locales de comida y bebidas con asientos al aire libre, pero sin mucho espacio entre las mesas.
- **Mayor riesgo:** Locales de comida y bebidas en el sitio con asientos en el interior. Lugares donde la capacidad de asientos no se redujo y las mesas no están separadas.

En los protocolos a continuación, el término "hogar" se define como "conjunto de personas que viven juntas en una sola vivienda" y no incluirá convivencias institucionales como dormitorios, fraternidades, hermandades, monasterios, conventos o instalaciones de cuidado residencial. Tampoco incluye lugares comerciales de estadía como pensiones, hoteles o moteles.[1] Los términos "personal" y "empleado" están destinados a incluir a los empleados, voluntarios,

[1] Código del condado de Los Ángeles, Title 22. §22.14.060 - F. Family definition. (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.)
https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

pasantes, aprendices y todas las demás personas que realizan trabajos en el lugar. Debe entenderse cómo "visitantes" o "clientes" a miembros del público y otras personas que no forman parte del personal o empleados que pasan tiempo en la empresa o en el lugar. Los términos "establecimiento", "lugar" e "instalación" se refieren al edificio, los terrenos y cualquier edificio o terreno adyacente en el que se realicen las actividades permitidas. "LACDPH", por sus siglas en inglés, es el Departamento de Salud Pública del condado de Los Ángeles.

Además de las condiciones impuestas a los bares por la Oficina de Salud Pública del estado, los bares también deben cumplir con estos protocolos de seguridad y control de infecciones.

Tenga en cuenta, el presente documento puede ser actualizado a medida que se disponga de información y recursos adicionales, así que asegúrese de consultar la página web del condado de Los Ángeles http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/ con regularidad para actualizaciones relacionadas a este documento y guías relacionadas.

La lista de verificación cubre:

(1) Políticas y prácticas en el lugar de trabajo para proteger la salud de los empleados
(2) Medidas para asegurar el distanciamiento físico
(3) Medidas para garantizar el control de infecciones
(4) Comunicación con los empleados y el público
(5) Medidas para asegurar el acceso equitativo a los servicios esenciales.

Estas cinco áreas clave deben evaluarse al momento de que el lugar de trabajo establezca algún protocolo de reapertura.

Todos los negocios incluidos en la presente guía deben implementar todas las medidas aplicables que se enumeran a continuación y estar preparados para explicar por qué cualquier medida que no se implemente no es aplicable al negocio.

Nombre del negocio: _____

Dirección del negocio: _____

Límite anterior de ocupantes: _____

Límite de ocupantes: _____

Fecha: _____

A. POLÍTICAS Y PRÁCTICAS EN EL LUGAR DE TRABAJO PARA PROTEGER LA SALUD DE LOS EMPLEADOS (MARQUE TODAS LAS QUE CORRESPONDAN A LA INSTALACION)

- ❑ Todo empleado que pueda llevar a cabo sus tareas de trabajo desde su casa recibió instrucciones para hacerlo.
- ❑ Al personal vulnerable (los mayores de 65 años y/o aquellos que posean condiciones de salud crónicas) se les asignan tareas que pueden realizarse desde casa siempre que sea posible, y deben discutir cualquier inquietud con su proveedor de atención médica o con los servicios de salud ocupacional para tomar las decisiones adecuadas sobre el regreso al lugar de trabajo.
- ❑ A todos los empleados se les ha dicho que no vengan a trabajar si están enfermos o si deben ponerse en cuarentena después de haber estado expuestos a una persona que tiene COVID-19.
- ❑ La evaluación de síntomas de los empleados se llevan a cabo antes de que los empleados, proveedores, contratistas y personal de entregas puedan ingresar al espacio de trabajo, de acuerdo con la guía de Evaluación de ingreso **del LACDPH.** La evaluación debe incluir chequeo de tipo de tos, falta de aire, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos, y si el empleado se encuentra actualmente bajo órdenes de aislamiento o cuarentena. Estos chequeos se pueden realizar de forma remota o en persona cuando lleguen de los empleados. También se debe realizar una verificación de temperatura en el lugar de trabajo si es posible.
    - Evaluaciones negativas (acceso permitido). Si la persona no tiene síntoma(s) ni contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 14 días, se le puede autorizar para ingresar a trabajar ese día.
    - Evaluación positiva (acceso denegado):
        - Si la persona no fue completamente vacunada[2] contra COVID-19 y tuvo contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 14 días o está actualmente bajo órdenes de cuarentena, no puede ingresar y debe ser enviada a casa inmediatamente para ponerse en cuarentena. Bríndeles las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidquarantine.
        - Si la persona muestra alguno de los síntomas mencionados anteriormente o se encuentra actualmente bajo órdenes de aislamiento, no puede ingresar y debe ser enviada a casa inmediatamente. Bríndeles las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.
- ❑ Los trabajadores reciben información sobre los beneficios de licencia (patrocinados por el empleador o por el gobierno) a los que el empleado puede tener derecho, y que le ayudarían financieramente a quedarse en casa. Consiga información adicional en programas gubernamentales que apoyan la licencia por enfermedad y compensación al trabajador por COVID-19..
- ❑ Al ser informado que uno o más empleados dieron positivo o tienen síntomas consistentes con COVID-19 (caso), el empleador tiene un plan o protocolo para que los casos se aíslen en casa, además requerirá la auto cuarentena inmediatamente de todos los empleados que estuvieron expuestos a esos casos en el lugar de trabajo. El plan del empleador debe contemplar un protocolo para que todos los empleados en cuarentena tengan acceso a o se sometan a pruebas de detección de COVID-19 para determinar si hubo exposiciones adicionales en el lugar de trabajo. Se pueden necesitar medidas adicionales de control de COVID-19. Consulte la guía de salud pública sobre cómo responder a COVID-19 en el lugar de trabajo.
- ❑ Si el propietario, mánager u operador conoce de tres (3) o más casos de COVID-19 en el lugar de trabajo en un lapso de 14 días, el empleador debe informar sobre esas personas al Departamento de Salud Pública al (888) 397-3993 o (213) 240-7821, o en línea en la página web: www.redcap.link/covidreport. Si se identifica un grupo de casos en el sitio de trabajo, el Departamento de Salud Pública iniciará una respuesta que incluye brindar guías y recomendaciones de control de infección, soporte técnico y medidas de control específicos para el lugar. Se asignará un mánager de casos de salud pública a la investigación del grupo para ayudar a guiar la respuesta de la instalación.
- ❑ A todos los empleados que tengan contacto con otros se les ofrece, sin costo alguno, una mascarilla apropiada que cubre tanto la nariz como la boca. Para más información, lea sobre mascarillas en el portal de LAC del DPH COVID-19 http://publichealth. lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks. El empleado debe llevar la mascarilla en todo momento durante la jornada laboral cuando esté en contacto o pueda estar en contacto con otras personas. Los empleados que recibieron instrucciones de su médico de no usar mascarilla deben usar un protector facial con un cobertor en el borde

[2]Se considera que las personas están completamente vacunadas contra COVID-19 dos (2) semanas o más después de haber recibido la segunda dosis en una vacuna de 2 dosis (p. Ej., Pfizer-BioNTech o Moderna), o dos (2) semanas o más después de haber recibido una vacuna de dosis única (por ejemplo, Johnson y Johnson [J&J] / Janssen).

inferior de acuerdo con las directivas del Estado, siempre y cuando su condición lo permita. Se prefiere un elástico de ajuste debajo de la barbilla. No se deben utilizar mascarillas con válvulas unidireccionales.

- ❑ Se instruye a los empleados sobre el uso y cuidado adecuados de la mascarilla, incluido su uso sobre la nariz y la boca, además de la necesidad de lavarse o reemplazarse la mascarilla diariamente.
- ❑ A todos los camareros y otros empleados que están, o pueden entrar, en contacto con los clientes se les proporciona protectores faciales (esto incluye, entre otros, anfitriones, meseros y mesoneras que interactúan con los clientes, así como con otros empleados como asistentes y cualquiera que pueda entrar al área de clientes). El protector facial se debe usar además de la mascarilla. Las mascarillas protegen a los demás de las gotas del usuario; los protectores faciales ayudan a proteger al usuario de las gotas de otras personas.
- ❑ Los protectores faciales deben usarse, limpiarse y desinfectarse según las instrucciones del fabricante.
- ❑ Para garantizar que las mascarillas se usen de manera correcta y constante, los empleados tienen prohibido comer o beber, excepto durante sus descansos, cuando pueden quitarse las mascarillas manera segura y distanciarse físicamente de los demás. En todo momento al comer o beber, los empleados deben mantener una distancia de al menos seis pies de los demás. A la hora de comer o beber, es preferible que lo hagan al aire libre y lejos de los demás.
- ❑ La cantidad de empleados que atienden a clientes individuales o grupos debe limitarse de acuerdo con las regulaciones de salarios y horas.
- ❑ Se reduce la ocupación y se maximiza el espacio entre los empleados en cualquier lugar o área que los empleados usen para comer y/o descansar. Esto se logra mediante:
    - La publicación de la ocupación máxima que sea consistente con permitir una distancia de al menos seis pies entre las personas en lugares o áreas utilizadas para los descansos.
    - Recesos escalonados u horarios comida para reducir la ocupación en lugares o áreas utilizadas para comer o descansar.
    - La colocación de mesas a una distancia mínima de ocho pies, o tapando asientos para reducir su ocupación. Además de la colocación de marcas en los pisos para asegurar la distancia y organizar los asientos de manera que se minimice el contacto cara a cara. Se promueve el uso de particiones para prevenir aún más la propagación, pero no debe considerarse un sustituto para la reducción de la ocupación y el distanciamiento físico.
- ❑ Se indica a los empleados que se aseguren de cumplir las prácticas de higiene de las manos, incluida la frecuencia de lavado de manos, el uso de desinfectante de manos y el uso adecuado de guantes.
- ❑ Se les permite a los empleados tomar descansos frecuentes para lavarse las manos.
- ❑ Se recuerda a los empleados que deben cubrirse con un pañuelo de papel al toser y estornudar. El pañuelo debe tirarse a la basura y el empleado debe lavarse las manos inmediatamente con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos.
- ❑ Todos los empleados, proveedores y personal de entregas han recibido instrucciones sobre cómo mantener la distancia física y sobre el uso de mascarillas cuando están cerca de otras personas.
- ❑ Las salas de descanso, los baños y otras áreas comunes se desinfectan cada hora, según el siguiente cronograma:
    - Salas de descanso _____
    - Baños _____
    - Otro _____
- ❑ Tanto el desinfectante como los suministros relacionados están disponible para los empleados en el(los) siguiente(s) lugar(es):

  _____
- ❑ El desinfectante de manos efectivo contra el COVID-19 está disponible para los empleados en el(los) siguiente(s) lugar(es):

  _____
- ❑ Se les entregó una copia de este protocolo a cada empleado.
- ❑ Opcional—Describa otras medidas:

  _____

B. MEDIDAS PARA ASEGURAR EL DISTANCIAMIENTO FISICO

- ❑ El número de clientes en un área al aire libre es lo suficientemente bajo como para garantizar el distanciamiento físico. Las mesas en el área al aire libre deben disponerse para permitir una distancia de ocho (8) pies entre ellas, midiendo desde el borde de una mesa hasta el borde de la siguiente mesa para garantizar una distancia física de al menos 6 pies entre clientes y trabajadores mientras los clientes están sentados. Lo que permite espacio para caminar entre las mesas considerando el espacio que ocupan las sillas cuando están ocupadas por los clientes. El plexiglás u otras barreras no sustituyen la distancia requerida de 8 pies entre las mesas y la distancia de 6 pies entre los clientes. Consulte la sección "Ejemplos de disposiciones de asientos aprobadas dentro de la ocupación permitida" a continuación.
- ❑ El número máximo de clientes en el área al aire libre está limitado a: _____, según lo determinado por el número total de asientos disponibles después de que las mesas estén separadas por lo menos ocho (8) pies de distancia y con un máximo de seis (6) asientos en cada mesa.
- ❑ Se limitarán los asientos en las mesas al aire libre a no más de seis (6) para personas del mismo grupo. Todas las personas sentadas en una mesa al aire libre no deben ser de más de tres hogares diferentes. Antes de sentarse, 1) todos los miembros del grupo deben estar presentes y 2) el anfitrión deberá informar verbalmente al grupo que si comparten una mesa no deben ser de más de tres hogares diferentes.
- ❑ El operador de la instalación debe medir estricta y continuamente la entrada y salida de los clientes en todas las entradas al área al aire libre para rastrear la ocupación y garantizar el cumplimiento de los límites de capacidad. Un local puede ser cerrado temporalmente si un inspector de salud pública considera que hay operadores insuficientes, no están haciendo el respectivo conteo, o el lugar parece haber excedido su capacidad, hasta que el dueño ratifique el asunto. Siempre que sea posible, proporcione una entrada única y claramente designada, con salidas separadas para ayudar a mantener la distancia.
- ❑ Esté preparado para dirigir la cola de clientes afuera del local sin dejar de mantener la distancia física, incluya el uso de señales visuales. Si es necesario, un empleado (o empleados si hay más de una entrada) usando mascarilla puede colocarse cerca de la puerta, pero al menos a 6 pies de los clientes más cercanos para verificar la ocupación y para indicar a los clientes que se alineen a seis pies de distancia fuera de la entrada si el establecimiento ha alcanzado su límite de ocupación, o hasta la hora de su reservación.
- ❑ Las instalaciones que utilizan cualquier estructura al aire libre deben cumplir con los criterios del estado para su colocación, como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud de California sobre el Uso de estructuras temporales para operaciones comerciales al aire libre. Las estructuras al aire libre que no cumplan con los criterios del estado se clasifican como estructuras de interior y actualmente están prohibidas.
- ❑ El servicio directo de alcohol en la barra de los bares, donde se preparan y sirven bebidas alcohólicas, están prohibido.
- ❑ El entretenimiento en vivo está prohibido. Esto incluye, entre otros, Disk Jockey (DJ), bailarines en vivo o clientes que bailan, comediantes, música en vivo u otro tipo de entretenimiento. Se permite la música grabada, pero el volumen debe ser lo suficientemente bajo para que los trabajadores puedan escuchar a los clientes mientras mantienen la distancia.
- ❑ Los televisores o cualquier otra pantalla que se encuentre en el interior y se utilice para transmitir programación u otro entretenimiento en el interior debe retirarse del área o apagarse. Se pueden usar televisores u otras pantallas ubicadas al aire libre para los clientes en el exterior.
- ❑ Las instalaciones no pueden albergar recepciones, banquetes u otros eventos coordinados, o reuniones de cualquier tipo.
- ❑ Siempre que sea posible, proporcione una entrada única y claramente designada, con salidas separadas para ayudar a mantener la distancia.
- ❑ Se deben tomar medidas para asegurar el distanciamiento físico de clientes y/o empleados en la fila de ingreso. Esto incluye los puestos de control y las terminales, las filas de los mostradores, los baños, los vestíbulos de los ascensores, los puestos de recepción y las áreas de espera, las zonas de entrega y recolección de los vehículos y cualquier otra zona donde se reúnan los clientes.
    - Coloque cinta adhesiva u otras marcas a intervalos de 6 pies en cualquier zona en la que el público pueda formar una fila o estar de pie.

- Establezca pasillos y corredores direccionales para el tráfico peatonal, si es posible, para evitar que los empleados y los clientes se crucen.
- En la medida de lo posible, un empleado que use una pantalla facial y una mascarilla se sitúa cerca de las zonas mencionadas, pero al menos a 6 pies de distancia de los clientes más cercanos, para controlar que se cumplan los procedimientos de distanciamiento físico.

❑ Siempre que ha sido posible, se han implementado soluciones tecnológicas para reducir la interacción de persona a persona: pedidos móviles y menú para tablets, instrucciones visuales para sentarse, opciones de pago sin contacto.

❑ Diseñe la interacción entre clientes, repartidores y empleados para permitir el distanciamiento físico.

- Los pisos dentro y fuera del restaurante en áreas donde los clientes, vendedores, repartidores u otros pueden esperar están marcados para permitir y hacer cumplir el distanciamiento físico.
- Donde sea posible, se han implementado el uso de procesos sin contacto para retiros, entregas y otros sistemas electrónicos para las interacciones de los clientes.
- Las interacciones entre empleados y clientes se limitan a un máximo de cinco minutos por cada ocasión, donde sea posible.

❑ Limite el contacto entre el personal y los clientes.

- Instale barreras físicas tales como particiones o plexiglás en los registros, puestos de acogida, mostradores de pedidos, etc., donde sea difícil mantener una distancia física de seis pies.
- Reduzca el número de empleados que atienden a distintos grupos.

❑ Desaconseje a los empleados y clientes de que se reúnan en áreas de mucho tráfico como baños, pasillos, áreas de bares, zonas de reservaciones y terminales de tarjetas de crédito, etc.

❑ Los protocolos de distanciamiento físico deben usarse en todas las áreas de oficinas, cocinas, despensas, congeladores u otras áreas de empleados de alta densidad y tráfico.

- El contacto incidental es inevitable, sin embargo, el objetivo es limitar dicho contacto a menos de 15 minutos, preferiblemente 10 minutos, y los empleados deben usar siempre sus mascarillas.

C. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INFECCIONES

ANTES DE LA APERTURA

❑ El sistema de HVAC se inspeccionó por un especialista en HVAC dentro de los 30 días anteriores a reabrir y está en buenas condiciones; en la mayor medida posible, se ha aumentado la ventilación. La ventilación eficaz es una de las formas más importantes de controlar la transmisión por aire.

- Considere instalar purificadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y hacer otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- Consulte la Guía provisional del Departamento de Salud Pública de California para la ventilación, la filtración y la calidad del aire en ambientes interiores para obtener información detallada.
- Tenga en cuenta: La ventilación y otras mejoras en la calidad del aire interior son una adición y no un reemplazo de las protecciones obligatorias, incluyendo el uso de mascarillas (excepto en ciertos entornos de alto riesgo que requieren el uso de protección respiratoria adecuada), mantener al menos seis pies de distancia entre personas, lavarse las manos con frecuencia y limitar las actividades que reúnen a personas de diferentes hogares.

❑ Para los establecimientos que no han estado en funcionamiento, lave cada uno de los accesorios de agua fría y caliente durante cinco minutos antes de reabrir para reemplazar el agua estancada en las tuberías de la instalación con un suministro de agua fresca y segura.

❑ El establecimiento se ha limpiado y sanitizado/desinfectado a fondo (utilizando productos aprobados para su uso contra COVID-19), especialmente si ha estado cerrado.

- Contrate opciones de empresas externas de limpieza para ayudar con el aumento en las tareas de limpieza,

según sea necesario.

- ❑ Los espacios como mesas al aire libre, mostradores de anfitriones y de preparación de bebidas han sido equipados con productos adecuados de desinfección, incluyendo desinfectante para manos y toallitas desinfectantes para todos los empleados que atienden directamente a los clientes.
    - Asegúrese de que las instalaciones sanitarias permanezcan operativas y abastecidas en todo momento y proporcione jabón adicional, toallas de papel y desinfectante para manos cuando sea necesario.
    - Se recomienda instalar dispensadores sin contacto para desinfectante de manos, dispensadores de jabón, toallas de papel y dispensadores de basura.
- ❑ Se han designado lugares para recibir entregas fuera de las zonas de alto tráfico. Siempre que sea posible, se ha eliminado el contacto de persona a persona para la entrega de mercancías.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ❑ Se están siguiendo y manteniendo todas las prácticas de seguridad alimentaria descritas en el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC).
    - Mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más y los alimentos fríos a 41 °F o menos.
    - Cocine completamente los alimentos como se requiere en el CRFC.
    - Limpie y desinfecte los utensilios y el equipo con la frecuencia requerida descrita en el CRFC.
    - Cumpla con las prácticas de higiene y salud del empleado: No trabaje cuando esté enfermo; lávese las manos con frecuencia; use los guantes según lo requerido en el CRFC.
    - Asegúrese de que todos los alimentos e ingredientes vengan de una fuente de alimentos aprobada.
    - Se desaconseja que los empleados que preparen alimentos cambien o ingresen a otras estaciones de trabajo durante sus turnos.
- ❑ Las máquinas de autoservicio, como las de refrescos y yogur helado, son dispensadas por un empleado de alimentos y se limpian y desinfectan las superficies de contacto cada hora.
- ❑ Se han cerrado las áreas donde los clientes pueden congregarse o tocar alimentos o artículos de comida que otros clientes puedan usar Estos artículos se proporcionan a los clientes individualmente y se desechan o limpian y desinfectan después de cada uso, según corresponda. Esto incluye, pero no se limita a:
    - Áreas de autoservicio con caddies de condimentos, caddies de utensilios, servilletas, tapas, pajitas (popotes), contenedores para llevar, etc.
    - Áreas de autoservicio de alimentos, como bares de salsa, ensaladas o estilo buffet, que incluyen degustación de alimentos.
    - Se ofrecerán caramelos de menta para después de la comida, aperitivos y palillos de dientes para los clientes con la cuenta o sólo bajo pedido.
- ❑ Se designa a un empleado de alimentación la tarea de envolver los cubiertos antes de proporcionárselos al cliente, en lugar de que varios empleados manipulen los cubiertos sin cubrir antes de que los utilice el cliente.
- ❑ No se permite rellenar las bebidas en la mesa o en recipientes comunes (por ejemplo, jarras, garrafas, decantadores o botellas). Se brinda cristalería limpia para las recargas de bebidas de los clientes.

CONSIDERACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- ❑ Los baños se inspeccionan con regularidad y se limpian y desinfectan a cada hora con desinfectantes aprobados por la EPA.
- ❑ Se designa un empleado de alimentos por turno para supervisar y hacer cumplir los procedimientos adicionales de higienización y desinfección, según sea necesario.
- ❑ Se ha desarrollado y se sigue un plan de limpieza y desinfección para superficies de alto contacto y áreas de acceso.

- Las áreas comunes y los objetos que son tocados frecuentemente relacionados con retiros y el pago del cliente (por ejemplo, mesas, picaportes o manijas, lectores de tarjetas de crédito) se desinfectan cada hora durante el horario comercial utilizando desinfectantes aprobados por la EPA.
- Todos los portales de pago, bolígrafos y estilógrafos se desinfectan después de cada uso por una persona diferente.

❑ La instalación se limpia y desinfecta a fondo (utilizando productos aprobados para su uso contra COVID-19) todas las noches. Se mantiene un registro para monitorear su finalización siempre que sea posible.

❑ Los auriculares y otros equipos no se comparten entre los empleados a menos que el equipo se desinfecte adecuadamente después de cada uso. Consulte a los fabricantes de equipos para determinar los pasos de desinfección adecuados.

❑ Los lavaplatos cuentan con equipo para proteger sus ojos, nariz y boca de la contaminación debido a salpicaduras usando una combinación de mascarillas, gafas protectoras y/o pantallas faciales. Los lavaplatos cuentan con delantales impermeables y deben cambiarse con frecuencia. Los equipos de protección reutilizables, como los protectores faciales y los anteojos, deben desinfectarse adecuadamente entre usos.

❑ El desinfectante para manos y los botes de basura están disponibles para el público en (o cerca de) la entrada del área de servicio de bebidas al aire libre.

ÁREAS DE SERVICIO AL CLIENTE AL AIRE LIBRE

❑ Se instruye a los clientes que deben usar mascarillas cuando no estén bebiendo; esto incluye al entrar al área al aire libre, al caminar en cualquier lugar del área al aire libre y al usar los baños en esa área. Esto se aplica a todos los adultos y a los niños de dos (2) años o más. Las personas que hayan recibido instrucciones de su proveedor médico de que no deben usar una mascarilla deben usar un protector facial que cubra la parte inferior de la cara, para cumplir con las directivas estatales, siempre que su condición lo permita. Se prefiere un elástico de ajuste debajo de la barbilla. No se deben utilizar mascarillas con válvulas unidireccionales. Para contribuir a la seguridad de los empleados y otros visitantes, se debe poner a disposición una mascarilla para aquellas personas que lleguen sin una.

- Los clientes pueden quitarse las mascarillas solo mientras están sentados a una mesa y beban.
- Los clientes deben estar sentados para poder consumir cualquier bebida. Los clientes no pueden caminar ni pararse mientras beben.
- Se le puede negar el servicio y pedirle que retire a los clientes que se nieguen a usar una mascarilla.

❑ Instrucciones para el cliente. Los establecimientos deben colocar un letrero o tarjeta (no menor de 3x5 pulgadas) en la mesa con al menos las siguientes (o sustancialmente similares) instrucciones, después de desinfectar cada mesa con la salida de cada grupo:

"Ayúdenos a mantener abierto nuestro negocio, proteja a nuestros empleados y a otros clientes siguiendo nuestras sencillas pautas:

- Mantenga su mascarilla puesta hasta que le sirvan las bebidas y después de terminarlas.
- Póngase la mascarilla siempre que un camarero se acerque a su mesa.
- Póngase la mascarilla cada vez que se levante de la mesa.
- Lávese o desinfecte sus manos.

¡Gracias por ayudarnos a proteger la salud de nuestros empleados y de otros clientes como usted!"

Un ejemplo de Gráfico de seguridad contra el COVID-19 está disponible para descargar en: http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/TableTop.pdf. Otras opciones, como la señalización, los tableros digitales, entre otros, pueden utilizarse en el área del restaurante para informarles y recordarles a los clientes estas pautas cuando se sientan en las mesas y a lo largo de su estadía en el establecimiento.

❑ El volumen de la música o la televisión se ajusta para garantizar que los camareros puedan escuchar los pedidos de los clientes sin tener que inclinarse hacia el cliente.

❑ Las verificaciones de síntomas se llevan a cabo antes de que los clientes puedan ingresar a la instalación. La examinación debe chequear si hay tos, la falta de aliento, dificultad para respirar y fiebre o escalofríos. A su vez, se debe indagar si el empleado actualmente debería estar cumpliendo con una orden de aislamiento o cuarentena. Estos controles pueden realizarse en persona o mediante métodos alternativos, como la comprobación en línea de los

síntomas o mediante carteles colocados a la entrada del establecimiento donde se indique que no puede pasar si tienen alguno de los síntomas mencionados.

- Evaluaciones negativas (acceso permitido). Si la persona no tiene síntoma(s) ni contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 14 días, se le puede autorizar para ingresar a trabajar ese día.
- Evaluación positiva (acceso denegado):
  - Si la persona tuvo contacto con un caso conocido de COVID-19 en los últimos 14 días o está actualmente bajo órdenes de cuarentena, no puede ingresar y debe ser enviada a casa inmediatamente para ponerse en cuarentena. Bríndeles las instrucciones de cuarentena que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidquarantine.
  - Si la persona muestra alguno de los síntomas mencionados anteriormente o se encuentra bajo órdenes de aislamiento, no puede ingresar y debe ser enviada a casa inmediatamente. Bríndeles las instrucciones de aislamiento que se encuentran en ph.lacounty.gov/covidisolation.

- ❑ Los camareros, asistentes y otros empleados que mueven artículos utilizados por los clientes (vasos sucios, platos, servilletas, etc.) o manipulan bolsas de basura usan guantes desechables (lávense las manos antes y después de ponerse los guantes) y se les proporcionan delantales que deben cambiarse. frecuentemente.
- ❑ Los menús reutilizables se limpian y desinfectan con cada cliente. Si usa menús en papel, deséchelos después de cada uso por parte del cliente. Se deben considerar alternativas tales como tableros de menú fijos, menús electrónicos o menús descargables en dispositivos móviles.
- ❑ Las áreas al aire libre para los clientes se limpian y desinfectan después de cada uso. Los asientos, las mesas y otros artículos en la mesa deben ser de un solo uso o limpiarse/desinfectarse con cada cliente. Cada mesa tiene un mantel que es remplazado después de cada uso o una tiene una superficie no porosa que se desinfecta después de cada uso.
- ❑ No hay cubiertos, cristalería, vajilla, menús, condimentos ni ningún otro elemento en las mesas antes de que los clientes se sienten. Todos estos artículos se desinfectan por completo después de su uso y se almacenan cuando no se usan en un lugar que evita la contaminación potencial.
- ❑ Lo clientes deben llenar los contenedores para llevar y están disponibles solo a pedido.
- ❑ Se animan las transacciones sin dinero en efectivo. Si es razonable para el establecimiento, los clientes pueden pasar sus propias tarjetas de crédito/débito, y los lectores de tarjetas se desinfectan por completo después de cada pago.
- ❑ La mantelería sucia de cada mesa, como manteles y servilletas usadas, debe retirarse de la zona de comida después de cada uso por parte del cliente en bolsas selladas. Los empleados deben usar guantes cuando manipulen la mantelería sucia.
- ❑ Opcional- Describa otras medidas (por ejemplo, ofrecer horarios sólo para personas mayores, incentivar ventas en horarios no pico):

_____

D. MEDIDAS PARA COMUNAR AL PÚBLICO

- ❑ Una copia de este protocolo o del Certificado de Cumplimiento contra el COVID-19 del Condado de Los Ángeles impresa se publica en todas las entradas públicas del establecimiento. Para más información o para completar el programa de certificación del cumplimiento de seguridad contra el COVID-19, visite http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm. Debe haber una copia de los Protocolos dentro del establecimiento para su revisión, en caso de que se la pidan.
- ❑ Hay carteles en todas las entradas que recuerdan a los clientes que deben mantener una distancia física de seis pies, lavarse las manos o usar desinfectante al entrar en un restaurante, usar una mascarilla cuando no coman o beban y se queden en casa si están enfermos o tienen síntomas. consistente con COVID-19. Consulte la web de la guía el DPH del condado para el COVID-19 para obtener recursos adicionales y ejemplos de señalización que pueden utilizar los negocios.
- ❑ Los puntos de venta online del establecimiento (sitio web, redes sociales, etc.) proporcionan información clara sobre el horario del local, el uso obligatorio de mascarillas, políticas con respecto a pedidos anticipados, reservaciones, prepagos, retiro y/o entrega y otros asuntos relevantes.

E. MEDIDAS QUE GARANTIZAN EL ACCESO EQUITATIVO A SERVICIOS ESENCIALES

- ❑ Se ha priorizado los servicios que son críticos para los clientes.
- ❑ Las transacciones o servicios que puedan ofrecerse a distancia deben hacerse con la modalidad en línea.
- ❑ Se instituyen medidas para asegurar el acceso de bienes y servicios para los clientes que tienen movilidad reducida y/o corren un alto riesgo en los espacios públicos.
- ❑

Cualquier otra medida adicional que no se haya señalado anteriormente deberá constar en páginas aparte, y el negocio deberá adjuntarlas a este documento.

Puede comunicarse con la siguiente persona en caso de tener preguntas o comentarios sobre este protocolo:

Nombre de contacto del negocio: _____

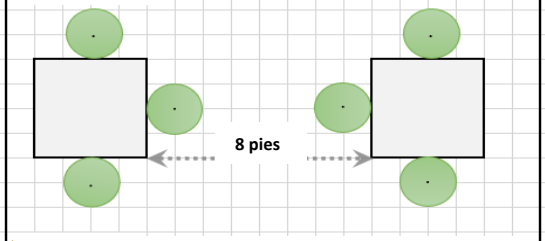
Número de teléfono: _____

Fecha de la última revisión: _____

Ejemplos de disposiciones de asientos aprobadas según la ocupación permitida

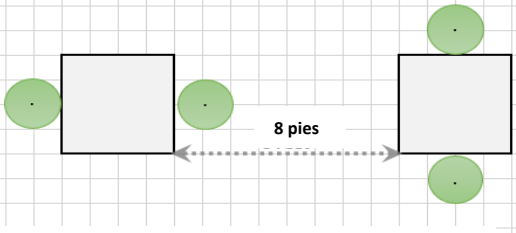
No se pueden utilizar barreras para disminuir la distancia entre los clientes y para aumentar asientos. Al separar las mesas a 8 pies de distancia de borde a borde se garantiza una distancia física de al menos 6 pies entre los clientes.

DIAGRAMA 1



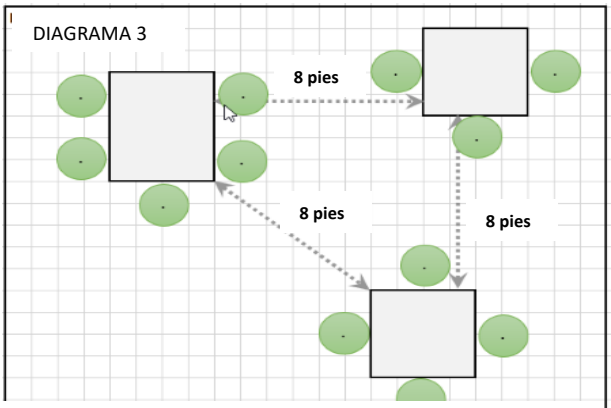
Lado a lado
8 pies de distancia entre las mesas de borde a borde.
La distancia entre los clientes es de 6 pies, desde el centro de la silla.

DIAGRAMA 2



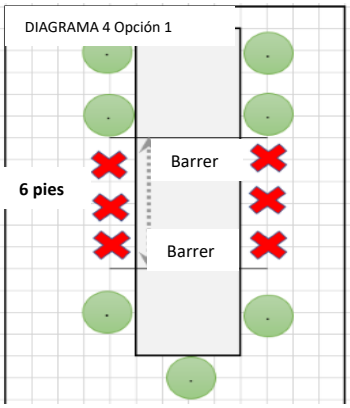
Ubicación perpendicular
8 pies de distancia entre las mesas de borde a borde.
La distancia entre los clientes es de 6 pies, desde el centro de la silla.

DIAGRAMA 3



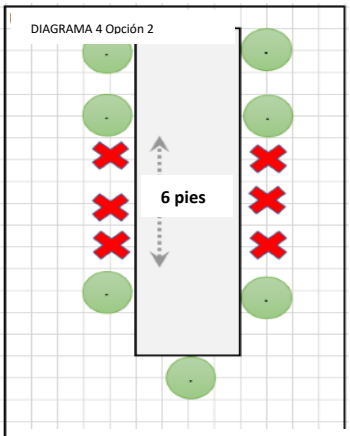
Ubicación discontinua
8 pies de distancia entre las mesas de borde a borde en el punto más cercano.
La distancia de centro a centro desde cualquier silla alrededor de la mesa es de 6 pies.
Rige para cualquier tipo de mesa.

DIAGRAMA 4 Opción 1



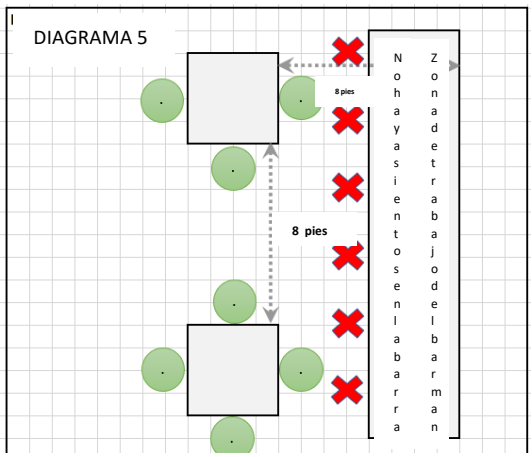
Mesa estilo comunal, se utilizan barreras
6 pies de distancia del miembro más cercano del otro grupo
Se cuenta desde centro de una silla al centro de la otra.

DIAGRAMA 4 Opción 2



Mesa estilo comunal sin barreras
6 pies de distancia del miembro más cercano del otro grupo
Se cuenta desde centro de una silla al centro de la otra.

DIAGRAMA 5



Ubicación cerca de la barra
8 pies de distancia entre el borde de la mesa y el borde interior de la barra.
No se permite que los clientes se sienten o hagan pedidos en la barra.